	**FICHA TÉCNICA DE ESPINACAS EN PORCIONES TG 2X2,5 KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3024**
		Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Espinaca porciones

Código EAN 13: 8436024104721

Código EAN 128: (01)18436024104728(15)FC(10)LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Espinacas en porciones . Calibre 20/30mm

Muestra: 200 g

Defecto	*Descripción*	*Máximo*
Hierbas	Hierbas de tamaño máximo 10cm.	1 pieza
Botón floral	Tallo central de floración de la planta	2 piezas
Hojas amarillas/dañada	Hojas de color amarillo/marrón por enfermedad, ataque insectos, etc	3%

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Espinaca 100%

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
24 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Cocción: Vierta el contenido de este producto, sin descongelar, en un recipiente con agua hirviendo. Añada sal.
Espere a que vuelva a hervir y mantenga el hervor a fuego moderado durante 5-7 minutos aproximadamente. Escúrralo y utilícelo a su conveniencia.
Sartén: Vierta la cantidad deseada de este producto, sin descongelar previamente, en una sartén con 2 cucharadas soperas de aceite caliente. Rehogue a fuego medio 5-7 minutos moviendo continuamente y sazone al gusto. Utilice a conveniencia.
No volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	39.5
Ancho (cm)	29.5
Alto (cm)	13.0
Unidades caja:	2
Kilos caja:	5 kg

Palé:

Formato Palé:	EUR
Cajas x fila:	8
Filas x palé:	13
Kg de Palé:	520 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	1,6 g
De los cuales azúcares:	1,5 g
Grasas:	0,4 g
De las cuales saturadas:	0,1 g
Proteínas:	2,9 g
Sal:	0,16 g

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías: 26

Kjulios: 110

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	Normas
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	
Coliformes / g (30ºC)	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g	
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	Ausencia
Listeria monocytógenes	100ufc/g
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Típico del producto fresco
Sabor: Típico del producto fresco
Textura: Típico del producto fresco
Olor: Típico del producto fresco

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal: 0,16%
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie: *Spinacia oleracea*

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

☒ IQF ………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO …………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO